

QUARTIERIALTI



INCASTONATO SULL'ESTREMITÀ DI UN PROMONTORIO, IL MEZZATORRE È UNO DEI PIÙ BEI RESORT DI ISCHIA, UN CINQUE STELLE NEL VERDE DI UN'OASI DI MACCHIA MEDITERRANEA IMMERSO NEL SILENZIO. LA CUCINA DELLO CHEF D'ABUNDO È UNA VERA SORPRESA. IMPERDIBILE LA SPA, CHE GODE DI UNA PROPRIA FONTE TERMALE

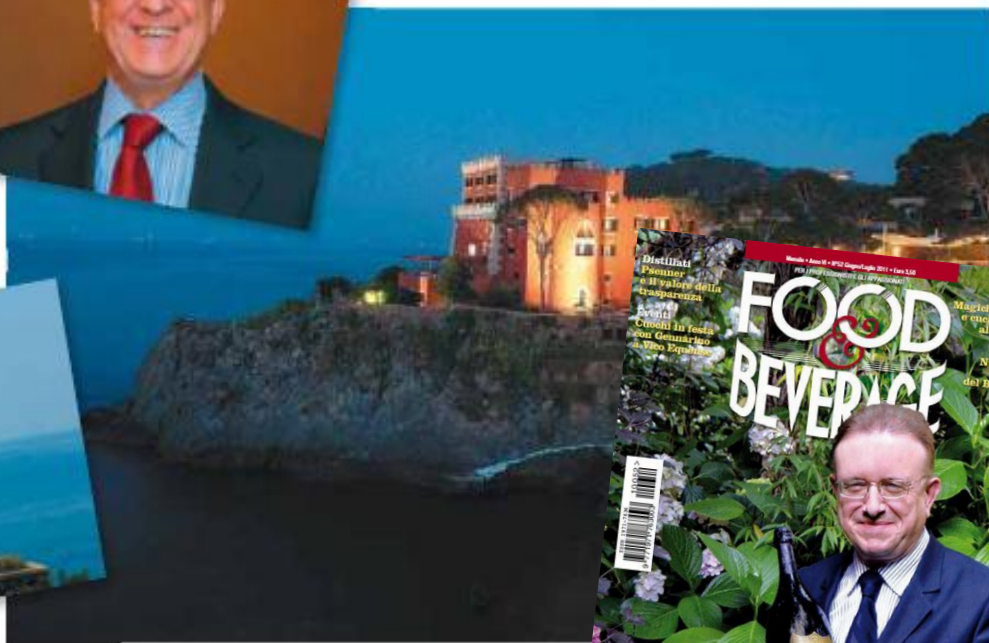
Atmosfere incantate con cucina gourmet

Barbara Amati



NA TORRE DI AVVISTAMENTO del XVI secolo a picco su un mare cristallino dà il nome a uno dei più begli alberghi di Ischia, il *Mezzatorre Resort & Spa*. Incastonato sull'estremità di un promontorio tra Lacco Ameno e Forio, gode di una posizione unica e dell'accesso al mare, cosa rara anche in quest'isola. Qui si soggiorna in un'atmosfera sospesa, in un silenzio che rigenera nel verde in un'oasi di macchia mediterranea di oltre 7 ettari. Il *Mezzatorre* è tutto da scoprire, nelle sue terrazze affacciate sul mare, ognuna arredata come un salotto all'aperto, nei suoi angoli nascosti dove è immancabile un lettino per il *relax*, un gazebo per un massaggio o un tavolo per incontri più conviviali e privati. Tutto è, ovviamente, perfetto

Nascosto in un parco naturale di ulivi e pini secolari, il *Mezzatorre* si affaccia sul mare con terrazze arredate come salotti





in questo cinque stelle lusso con servizi efficienti e personale di una cordialità che fa sentire a casa, che anticipa le esigenze ed è disponibile a esaudire ogni richiesta di una clientela che qui cerca riservatezza e *privacy*, circondata solo dal silenzio, dal volo dei gabbiani e dai profumi delle essenze mediterranee.

Il restauro dell'antica torre, che ne ha preservato la bellezza originaria, ha consentito di ospitare proprio qui la Spa e 20 tra camere e *suite* prestigiose. Attorno a questo corpo centrale diverse casette rosso mattone ospitano le altre camere (57 in tutto), disseminate nel parco, tra ulivi e pini secolari, perfettamente integrate in una natura generosa, ognuna con una propria caratterizzazione, dallo stile sobrio e mediterraneo, e con un'ampia terrazza allestita con comodi lettini prendisole. Gli interni prediligono toni chiari e caldi, pietre naturali, tessuti pregiati e oggetti provenienti da tutto il mondo, ma è la vista del mare il filo conduttore dell'accoglienza di questo *Resort* dal lusso mai ostentato.

Una perfezione di cui tira le fila il direttore Giovanni

Sirabella: "Abbiamo delle regole e vanno rispettate, ma ai miei collaboratori ho insegnato ad avere il sorriso sulle labbra e a non dire mai di no al cliente: si può sempre trovare una soluzione e si può sempre mediare -spiega il professionista di lungo corso, ischitano, con un'esperienza acquisita nei migliori alberghi dell'isola e non solo, alla guida del Mezzatorre dal '99- Ma è cambiata la clientela e anche il modo di pensare -aggiunge- anche se i nostri clienti sono sempre di livello. Qui abbiamo il 70 per cento di stranieri (30 per cento da Francia, Inghilterra, Svizzera e Austria, 30 per cento da Russia ed Europa Orientale e il 10 per cento di americani) e il 30 per cento di italiani. In bassa stagione arrivano anche i tedeschi. Inglese e francesi sono i clienti più esigenti, i russi prendono le *suite* migliori e non tollerano il minimo disservizio. Oggi ci stiamo promuovendo anche per portare clientela dal Sud America, in particolare da Argentina e Brasile, e dal Medio Oriente. Però, nella conquista di un mercato si dovrebbe muovere tutta Ischia, gli alberghi si dovrebbero presentare uniti e spiegare le peculiarità dell'isola e dove si trova, ma qui manca questa mentalità e ognuno fa per sé. Mezzatorre investe molto in promozione: in America ci appoggiamo a un importante *tour operator*, Virtuoso, e partecipiamo a Las Vegas a un grande *roadshow* per raccontare l'albergo a 360 agenti di viaggio. Quest'anno la stagione è iniziata con un calo di presenze rispetto all'anno scorso, ma le prenotazioni si fanno sempre più sotto data e la mia sensazione è che raggiungeremo il numero →

Un lusso mai ostentato, ma una perfetta accoglienza a cinque stelle. Il resort è ideale per vivere una vacanza di relax all'insegna della *privacy*

Lo chef Giuseppe D'Abundo propone una cucina ischitana alleggerita e piatti creativi nel rispetto delle materie prime e dei profumi mediterranei



QUARTIERIALTI



Un'ampia piscina riscaldata all'aperto e una spa che gode di una fonte termale naturale sono tra i punti di forza del Mezzatorre: qui si unisce il tradizionale termalismo dell'isola a trattamenti e programmi di benessere all'avanguardia

→ di presenze dell'anno scorso".

Una vera sorpresa e punto di forza del Mezzatorre è la gastronomia proposta dai due ristoranti, *Chandelier*, che prende il nome dai grandi candelabri d'argento che illuminano la sala vestita con candidi tessuti pregiati e propone una cucina *gourmet*, e *Sciuè Sciuè*, a bordo piscina (con l'acqua riscaldata), incastonata tra gli scogli a picco sul mare: il suo nome, che in napoletano significa svelto svelto, indica una cucina semplice e leggera ma molto curata. L'*executive chef* è Giuseppe D'Abundo, ischitano, classe '77, qui dal '99, cresciuto professionalmente nelle cucine del Mezzatorre fino a diventare, cinque anni fa, responsabile della ristorazione. Si è formato grazie a una grande voglia di imparare e ai tanti *stage* dai cuochi più noti, da Chicco Cerea a Davide Oldani, da Alfonso Caputo a Pino Lavarra. Cresciuto sotto l'ala protettiva e stimolante di Alfonso Mingione che gli ha insegnato le basi della cucina classica, D'Abundo ha sviluppato un suo stile personale che parte dai piatti tipici ischitani rivisitati, ma non troppo, e alleggeriti, come il coniglio nel cocchio e la spigola cotta e cruda; da non perdere i piatti "creativi", la passatina di fave con seppioline scottate e cerchietto di *bacon*, il carpaccio di gamberi, gli scamponi con i carciofi, le linguine con la crema di scarola. "Mi piace molto abbinare carne e pesce e distinguere bene i sapori -dice lo chef- Ma ho voluto portare il mio stile nei piatti, è il momento di togliere, di fare una cucina più semplice e nitida. Servono la qualità della materie prime, la semplicità, i contrasti di sapori, e questo è ciò che contraddistingue la mia cucina". I prodotti sono perlopiù locali, dal pesce al coniglio di Faiano e si fa un ampio uso di aromi e di verdure dell'orto. Quella di D'Abundo è una cucina mediterranea di cui dettano le linee guida il rispetto della materia prima e la qualità elevata: proposte

equilibrate e armoniche, nelle quali si riconosce una mano sicura e una bella mente creativa.

Inoltre, di concerto con il nutrizionista, lo chef studia menu personalizzati per chi desidera seguire un regime ipocalorico, con molto pesce e poca carne, saporiti anche grazie a salse all'aceto balsamico, al pomodoro freddo, allo yogurt alla soia: "Piatti che comunicano un senso di sazietà e anche esteticamente sono molto piacevoli, giocando con i colori". Un regime alimentare controllato per non perdere di vista, nemmeno a tavola, i benefici della permanenza nel resort. Perché un altro fiore all'occhiello è il centro *Health & Beauty* che gode di una propria fonte termale naturale: qui si unisce il tradizionale termalismo dell'isola a trattamenti e programmi di benessere all'avanguardia. Così, tre piscine al coperto consentono di sfruttare i benefici della talassoterapia, delle terme e del percorso *Kneipp*; non mancano bagno turco, sauna e docce speciali. I fanghi, i massaggi, i trattamenti estetici, la talassoterapia, uniti a trattamenti disintossicanti e dimagranti, seguono un percorso personalizzato ideato dall'*équipe* del dottor Giulio Flavio Uggiano, direttore medico della Spa: "Il Mezzatorre possiede speciali vasche dove il processo di maturazione del fango termale viene scrupolosamente controllato. La temperatura e i costituenti chimici dell'acqua modificano la struttura chimico-fisica del fango che acquisisce le proprietà terapeutiche, in particolare quelle anti-infiammatorie, ma anche detossinanti". **F&B**

SCHEDA

Mezzatorre Resort & Spa

via Mezzatorre 23 -
80075 Forio d'Ischia (Na)
tel. +39 081.986111
fax +39 081.986015
www.mezzatorre.it
info@mezzatorre.it